



Verkostung ab ca. 15 Personen:
2 x Bier und 3 Sorten Käse € 9,50 pro Person
nur Bierverkostung € 5,00 pro Person



Achensee Bier und Alpbachtaler Heumilchkäse

Verkostung und gemütliches Beisammensein



Rotholzer Camembert

Weichkäse mit weißem Edelschimmel - 50 % F.i.T. Der Rotholzer Camembert in Handarbeit aus Kuhmilch hergestellt. Die Reifung erfolgt in speziellen Reifungsräumen. Dadurch erreicht der Käse sein typisches mildes champignonartiges Aroma. Nach Abschluss der Reifung entsteht eine Spezialität die außerordentlich geschmeidig und zart ist.



Alpbachtaler Dorfkäse

Der „Alpbachtaler Dorfkäse“ ist ein Schnittkäse mit Oberflächenreifung aus silofreier Heumilch. Geschmack: mild und cremig
Reifung: mind. 3 Wochen
55 % Fett in der Trockenmasse
absoluter Fettgehalt ca. 27 %

TIPP: der milde cremige für die Jause



Alpbachtaler Bärlauchkäse

Der „Alpbachtaler Bärlauchkäse“ ist ein Schnittkäse mit Oberflächengärung aus silofreier Heumilch
Geschmack: leicht herb-säuerlich bis pikant mit Rotschmierecharakter
Reifung: mind. 60 Tage
50% Fett in der Trockenmasse

TIPP: herzhaftes Bärlauch-Käse-Tortellini



Alpbachtaler Bergkäse

Der „Alpbachtaler Bergkäse“ ist ein Rohmilch-hartkäse aus Heumilch mit Oberflächenreifung. Geschmack: aromatisch, rein und leicht bis stark pikant
Reifung: mind. 3 Monate bzw. Altersdifferenzierung
45 % Fett in der Trockenmasse
absoluter Fettgehalt ca. 27 %